

	<b>DOKUMENT SYSTEMOWY</b>		Wydanie:	1
			Data:	14.05.2015
	<b>SPECYFIKACJA PRODUKTU</b>		Strona:	8 z 12
			Numer:	D-11.0
Przygotował: Pełnomocnik. ds. ISO 22000			Zatwierdził: Właściciel	

## Specyfikacja Produktu Nr 8 - Noże do sera

L. p.	PRODUKT	MODEL	DŁUGOŚĆ OSTRZA (+ - 2 mm)	OSTRZE MATERIAŁ	TWARDOŚĆ OSTRZA	RĘKOJEŚĆ
1	Nóż do sera	260	260 mm	Stal nierdzewna	52-56 HRC	Płyta polipropylenowa; Śruby
2	Nóż do sera	330	330 mm	Stal nierdzewna	52-56 HRC	Płyta polipropylenowa; Śruby
3	Nóż do sera	400	400 mm	Stal nierdzewna	52-56 HRC	Płyta polipropylenowa; Śruby

### Wymogi prawne i jakościowe:

Dany produkt/y spełnia ogólne wymagania dotyczące bezpieczeństwa i zdrowia zgodne z Rozporządzenie (We) Nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego I Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG.

Zakład produkujący dany produkt działa zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) Nr 2023/2006 z dnia 22 grudnia 2006 r. w sprawie dobrej praktyki produkcyjnej w odniesieniu do materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Materiały wykorzystane do produkcji są zgodne z Rozporządzenie Komisji (We) Nr 10/2011 z dnia 14 stycznia 2011 r. w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

W zakładzie wdrożony jest system według wymagań ISO 22000:2005

### Bezpieczeństwo i obsługa:

Produkt należy trzymać z poza zasięgiem dzieci.

Podczas używania produktu należy zachować szczególną ostrożność aby uniknąć ran.

Produktu nie należy poddawać działaniu mikrofal.

W przypadku stępienia, produkt można naostrzyć za pomocą ogólnie dostępnych metod.

Produkt należy umyć i zdezynfekować przed użyciem.

Produkt może być myty w zmywarce.